

MENU FEVRIER 2026

Menu réalisé par notre agent



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5 	VENDREDI 6 
Saucisson à l'ail/beurre Boulettes de boeuf Petit pois carottes Yaourt aux fruits Crêpes 	Carottes rapées Filet de poulet /crème Poêlée campagnarde Brie Fruit de saison	Soupé de légumes Epinards Pâtes Fromage & dessert au choix sur stocks	Taboulé Cubes de colin pané Purée de courges BIO Fromage & dessert au choix sur stocks
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
VACANCES			
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
VACANCES			
LUNDI 23 	MARDI 24	JEUDI 26 	VENDREDI 27 
Feuilleté hot dog Filet de merlu Trio de légumes Compote de pomme Fruit de saison	Carottes rapées Sauté de lapin Pdt sautées Kiri BIO Crème vanille	Nem poulet Dinde façon mandarin Nouilles asiatiques Yaourt nature sucré Fruits	Betteraves/Maïs Nuggets de blé Purée panais/pdt Boursin Liégeois
 la Loi Climat et résilience du 22 août 2021 a rendu obligatoire, à compter du 1er janvier 2023, de servir un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires .			

Producteurs & fournisseurs locaux :

La ferme de la Quinatière

